

**WSPÓLNE STANOWISKO (WE) nr 9/2008**

przyjęte przez Radę w dniu 10 marca 2008 r.

**w celu przyjęcia rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../2008 z dnia ... w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenia Rady (EWG) nr 1576/89 i (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2008/C 111 E/04)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 95,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(1)</sup>,stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 251 Traktatu <sup>(2)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W związku z postępowaniem technicznym i naukowym należy uaktualnić dyrektywę Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych i materiałach źródłowych służących do ich produkcji <sup>(3)</sup>. W celu zapewnienia jasności i skuteczności dyrektywę 88/388/EWG należy zastąpić niniejszym rozporządzeniem.

(2) Decyzja Rady 88/389/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie ustanowienia przez Komisję wykazu materiałów źródłowych i substancji stosowanych w produkcji środków aromatyzujących <sup>(4)</sup> przewiduje ustanowienie tego wykazu w terminie 24 miesięcy od jej przyjęcia. Decyzja ta jest już nieaktualna i powinna zostać uchylona.

(3) Dyrektywa Komisji 91/71/EWG z dnia 16 stycznia 1991 r. uzupełniająca dyrektywę Rady 88/388/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałach źródłowych służących do ich produkcji <sup>(5)</sup> ustanawia zasady etykietowania środków aromatyzujących. Niniejsze rozporządzenie zastępuje te zasady, a zatem wymienioną dyrektywę należy uchylić.

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 168 z 20.7.2007, str. 34.

<sup>(2)</sup> Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 10 lipca 2007 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym), wspólne stanowisko Rady z dnia 10 marca 2008 r., stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia ... (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) i decyzja Rady z dnia ...

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 61. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 67.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 42 z 15.2.1991, str. 25.

(4) Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności to zasadniczy aspekt rynku wewnętrznego, w istotny sposób przyczyniający się do zdrowia i dobrego samopoczucia obywateli oraz mający znaczny wpływ na ich interesy społeczne i gospodarcze.

(5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, należy objąć niniejszym rozporządzeniem środki aromatyzujące, materiały źródłowe do ich produkcji oraz środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące. Należy nim również objąć niektóre składniki żywności o właściwościach aromatyzujących dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania jej aromatu i przyczyniające się w znacznym stopniu do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych (zwane dalej „składnikami żywności o właściwościach aromatyzujących”), a także ich materiały źródłowe i środki spożywcze je zawierające.

(6) Niniejszym rozporządzeniem nie są objęte: surowe środki spożywcze, które nie zostały poddane przetworzeniu, jednoskładnikowe środki spożywcze, takie jak przyprawy, zioła, herbaty, napary (np. herbaty owocowe lub ziołowe) ani mieszanki przypraw lub ziół, mieszanki herbat ani mieszanki naparów, o ile są spożywane jako takie i nie są dodawane do środków spożywczych.

(7) Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących powinny być stosowane wyłącznie wtedy, gdy spełniają one kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, dlatego niektóre środki aromatyzujące powinny zostać poddane ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie. Wprowadzenie konsumenta w błąd obejmuje, choć nie wyłącznie, kwestie związane z właściwościami, świeżością i jakością użytych składników, z naturalnym charakterem produktu lub procesu produkcyjnego lub z wartością odżywczą produktu. Podczas zatwierdzania środków aromatyzujących należy wziąć pod uwagę także inne czynniki istotne dla rozważanej sprawy, m.in. czynniki społeczne, gospodarcze, etyczne, środowiskowe oraz czynniki związane z tradycją, a także możliwość przeprowadzania kontroli.

(8) Od 1999 r. Komitet Naukowy ds. Żywności, a następnie Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwany dalej „urzędem”) ustanowiony rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz

- ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności<sup>(1)</sup> wydały szereg opinii na temat substancji, które naturalnie występują w materiałach źródłowych środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących i które zdaniem Komitetu Ekspertów ds. Substancji Aromatycznych, działającego przy Radzie Europy, stanowią zagrożenie toksykologiczne. Substancje, co do których Komitet Naukowy ds. Żywności potwierdził zagrożenie toksykologiczne, należy uznać za substancje niepożądane, których nie należy dodawać do środków spożywczych.
- (9) Z uwagi na swoją naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i w składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących. Rośliny są tradycyjnie wykorzystywane jako żywność lub składniki żywności. Mając na uwadze konieczność ochrony zdrowia ludzi i nieuniknioną obecność niepożądanych substancji w tradycyjnych środkach spożywczych, należy ustalić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości takich substancji w tych środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia tych substancji przez człowieka.
- (10) Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych należy ustalić dla tych środków spożywczych lub ich kategorii, które są głównymi źródłami pobrania. To umożliwi państwowemu członkowskim przeprowadzanie kontroli pod kątem ryzyka zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt<sup>(2)</sup>. Producenci żywności mają jednak obowiązek uwzględniać obecność takich substancji w trakcie przygotowania wszelkiej żywności z użyciem składników żywności o właściwościach aromatyzujących lub środków aromatyzujących, tak by środki spożywcze, które nie są bezpieczne, nie były wprowadzane do obrotu.
- (11) Należy ustanowić na szczeblu Wspólnoty przepisy o zakazie lub ograniczeniu stosowania niektórych materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, które zwiększają zagrożenie dla zdrowia ludzi, do produkcji środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących oraz przepisy o zakazie lub ograniczeniu stosowania takich materiałów do produkcji żywności.
- (12) Przeprowadzanie oceny ryzyka należy powierzyć urzędowi.
- (13) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr .../2008 z dnia ... ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności<sup>(3)</sup>.
- (14) Substancje aromatyczne to określone substancje chemiczne, w tym substancje aromatyczne uzyskiwane w wyniku syntezy chemicznej lub wyizolowywane w wyniku procesów chemicznych, oraz naturalne substancje aromatyczne. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych<sup>(4)</sup> obecnie realizowany jest program oceny substancji aromatycznych. Na mocy tego rozporządzenia wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy ustanowić nowy termin przyjęcia tego wykazu. Zaproponowane zostanie, by wykaz ten został włączony do wykazu, o którym mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr .../2008<sup>(\*)</sup>.
- (15) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż określone substancje chemiczne, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym, jak i przetworzone do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych ze środków spożywczych nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że istnieją wątpliwości co do ich bezpieczeństwa. Należy jednak poddać ocenie i zatwierdzić bezpieczeństwo preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów innych niż żywność.
- (16) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 definiuje żywność jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Materiały pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, których dotychczasowe stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących można w wystarczający sposób dowieść, uważa się w tym przypadku za materiały żywnościowe, nawet jeżeli niektórych z tych materiałów źródłowych, takich jak palisander i liście truskawki, nie można stosować w formie pożywienia. Nie trzeba ich poddawać ocenie.
- (17) Podobnie nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w środkach spożywczych środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego wytwarzanych z żywności w określonych
- (1) Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 575/2006 (Dz.U. L 100 z 8.4.2006, str. 3).
- (2) Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1. Wersja poprawiona (Dz.U. L 191 z 28.5.2004, str. 1). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem Rady (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).
- (3) Strona 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.
- (4) Dz.U. L 299 z 23.11.1996, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.
- (\*) Strona 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.

warunkach, chyba że istnieją wątpliwości co do ich bezpieczeństwa. Należy jednak poddać ocenie i zatwierdzić bezpieczeństwo środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego wytwarzanych z materiałów innych niż żywność lub niezgodnie z pewnymi określonymi warunkami.

- (18) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni<sup>(1)</sup> ustanawia procedurę oceny bezpieczeństwa i procedurę wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego oraz ma na celu ustanowienie wykazu początkowych kondensatów dymu wędzarniczego i początkowych frakcji smołowych, które jako jedyne są dopuszczone do stosowania.
- (19) Prekursory środków aromatyzujących, takie jak węglowodany, oligopeptydy i aminokwasy, nadają środkom spożywczym aromat w drodze reakcji chemicznych, które zachodzą podczas przetwarzania żywności. Prekursory środków aromatyzujących wytwarzane z żywności nie muszą być poddawane ocenie ani objęte procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że istnieją wątpliwości co do ich bezpieczeństwa. Należy jednak poddać ocenie i zatwierdzić bezpieczeństwo tych prekursorów środków aromatyzujących, które są wytwarzane z materiałów innych niż żywność.
- (20) Inne środki aromatyzujące, których nie obejmują definicje wymienionych poprzednio środków aromatyzujących, można stosować w i na środkach spożywczych pod warunkiem poddania ich uprzedniej ocenie i objęcia procedurą zatwierdzenia. Przykładem takich środków mogą być środki aromatyzujące otrzymywane w drodze podgrzewania przez bardzo krótki czas do niezwykle wysokiej temperatury oleju lub tłuszczu, co prowadzi do uzyskania aromatu przypominającego aromat towarzyszący pieczeniu na ruszcie.
- (21) Zezwolenie na stosowanie do produkcji środków aromatyzujących materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, innych niż żywność, należy uwarunkować uprzednią naukową oceną ich bezpieczeństwa. Może zaistnieć konieczność wydania zezwolenia na stosowanie tylko niektórych elementów danego materiału lub ustalenia warunków jego zastosowania.
- (22) W skład środków aromatyzujących mogą wchodzić dodatki do żywności dozwolone rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../2008 z dnia ... w sprawie dodatków do żywności<sup>(2)</sup> lub inne składniki żywności dodane w celach technologicznych, takich jak przechowywanie, normalizacja, rozcieńczanie lub rozpuszczanie i stabilizacja.
- (23) Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęte rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie
- (24) Środki aromatyzujące nadal są objęte ogólnymi wymogami dotyczącymi etykietowania zawartymi w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych<sup>(3)</sup>, a w stosownym przypadku także w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 i w rozporządzeniu (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie<sup>(4)</sup>. Ponadto w niniejszym rozporządzeniu powinny się znaleźć szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania środków aromatyzujących sprzedawanych bezpośrednio wytwórcy lub konsumentowi końcowemu.
- (25) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych można umieszczać określenie „naturalny” tylko wtedy, gdy spełniają one określone kryteria gwarantujące, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.
- (26) Określone wymogi dotyczące informacji o materiale źródłowym stosowanym do wytwarzania naturalnych środków aromatyzujących powinny zagwarantować, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd. W szczególności, jeżeli stosuje się określenie „naturalny”, użyte składniki aromatyzujące powinny być wyłącznie pochodzenia naturalnego. Ponadto na etykiecie należy wskazać źródło środka aromatyzującego, chyba że źródło to nie jest rozpoznawalne w aromacie lub smaku środka spożywczego. Jeżeli wskazuje się źródło, powinno z niego pochodzić co najmniej 95 % składnika aromatyzującego. Pozostała część w ilości 5 % może być użyta jedynie w celu normalizacji lub w celu dodania środkowi aromatyzującemu odcienia bardziej świeżego, pikantnego, dojrzałego lub zielonego. Jeżeli użyto mniej niż 95 % składnika aromatyzującego pochodzącego ze wskazanego źródła, ale aromat źródła wciąż jest wyczuwalny, należy ujawnić źródło i wskazać, że dodano także innych naturalnych środków aromatyzujących, np. do ekstraktu kakao dodano innych naturalnych środków aromatyzujących, aby nadać mu nutę bananową. Jeżeli w opisie wskazano materiał źródłowy naturalnego środka aromatyzującego, część składnika aromatyzującego nie pochodząca z tego źródła nie powinna odtwarzać ani imitować aromatu wskazanego źródła.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 309 z 26.11.2003, str. 1.

<sup>(2)</sup> Strona 10 niniejszego Dziennika Urzędowego.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1981/2006 (Dz.U. L 368 z 23.12.2006, str. 99).

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 2007/68/WE (Dz.U. L 310 z 28.11.2007, str. 11).

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 24.

- (27) Jeżeli wędzony smak danego środka spożywczego wynika z dodania do niego środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, konsumenci powinni zostać o tym poinformowani. Zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE etykieta nie powinna wprowadzać konsumenta w błąd w kwestii tego, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Dyrektywę 2000/13/WE należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny” na użytek oznaczania środków aromatyzujących.
- (28) Zasadnicze znaczenie przy ocenianiu wpływu substancji aromatycznych na zdrowie ludzi mają informacje na temat spożycia i stosowania substancji aromatycznych. W związku z tym należy regularnie sprawdzać ilości substancji aromatycznych dodawanych do żywności.
- (29) Środki niezbędne do wykonania niniejszego rozporządzenia należy przyjąć zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji<sup>(1)</sup>.
- (30) Należy przede wszystkim uprawnnić Komisję do wprowadzania zmian do załączników do niniejszego rozporządzenia i do przyjęcia odpowiednich środków przejściowych związanych z opracowaniem wykazu wspólnotowego. Ponieważ środki te mają znaczenie ogólne i służą zmianie innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia między innymi poprzez uzupełnienie go nowymi elementami innymi niż istotne, muszą one zostać przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której to procedurze mowa w art. 5a decyzji 1999/468/WE.
- (31) Jeżeli ze względu na niezmiernie pilny charakter sprawy nie można dotrzymać terminów procedury regulacyjnej połączonej z kontrolą, w przypadku przyjmowania środków przedstawionych w art. 8 ust. 2 oraz zmian do załączników II–V niniejszego rozporządzenia Komisja powinna mieć możliwość zastosowania procedury nadzwyczajnej, o której mowa w art. 5a ust. 6 decyzji 1999/468/WE.
- (32) Załączniki II–V do niniejszego rozporządzenia powinny w razie konieczności być dostosowywane do postępu naukowego i technicznego z uwzględnieniem informacji dostarczonych przez producentów i użytkowników środków aromatyzujących lub informacji będących wynikiem monitorowania i kontroli wykonywanych przez państwa członkowskie.
- (33) Aby wspólnotowe przepisy prawne dotyczące środków aromatyzujących opracować i uaktualniać w sposób proporcjonalny i skuteczny, należy gromadzić dane, wymieniać się informacjami i koordynować prace państw członkowskich. W tym celu użyteczne może być przeprowadzenie badań nad konkretnymi kwestiami, by usprawnić proces podejmowania decyzji. Wskazane jest, aby Wspólnota mogła finansować te badania w ramach wspólnotowej procedury budżetowej. Finansowanie takich środków objęte jest rozporządzeniem (WE) nr 882/2004.
- (34) Do czasu opracowania wykazu wspólnotowego należy przyjąć przepis dotyczący oceny i zatwierdzania substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w rozporządzeniu (WE) nr 2232/96. W związku z tym należy ustanowić system przejściowy. W ramach tego systemu takie substancje aromatyczne należy poddawać ocenie i zatwierdzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr .../2008 (\*). Nie należy jednak stosować przewidzianych w tym rozporządzeniu terminów przyjęcia przez urząd opinii ani terminów przedłożenia przez Komisję Stałemu Komitetowi ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt projektu rozporządzenia uaktualniającego wykaz wspólnotowy, ponieważ priorytetowe znaczenie należy nadać realizowanemu obecnie programowi oceny.
- (35) Ponieważ cel niniejszego rozporządzenia, tzn. ustanowienie wspólnotowych zasad w zakresie stosowania w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, nie może zostać w zadowalający sposób osiągnięty przez państwa członkowskie, ale w celu zapewnienia jednolitości rynku i wysokiego poziomu ochrony konsumentów może zostać skuteczniej osiągnięty na poziomie Wspólnoty, Wspólnota może podjąć działania zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu. Zgodnie z określoną w tym artykule zasadą proporcjonalności niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza to, co jest niezbędne do osiągnięcia tego celu.
- (36) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych<sup>(2)</sup> oraz rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych<sup>(3)</sup> należy dostosować do niektórych definicji ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.
- (37) Rozporządzenia (EWG) nr 1576/89, (EWG) nr 1601/91 i (WE) nr 2232/96, a także dyrektywę 2000/13/WE należy odpowiednio zmienić,

(\*) Strona 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.

(<sup>2</sup>) Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione Aktem przystąpienia z 2005 r.

(<sup>3</sup>) Dz.U. L 149 z 14.6.1991, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione Aktem przystąpienia z 2005 r.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23. Decyzja zmieniona decyzją 2006/512/WE (Dz.U. L 200 z 22.7.2006, str. 11).

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## ROZDZIAŁ I

### PRZEDMIOT, ZAKRES ZASTOSOWANIA I DEFINICJE

#### Artykuł 1

##### Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie zawiera przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych i ma zapewnić skuteczne funkcjonowanie rynku wewnętrznego oraz wysoki poziom ochrony zdrowia ludzi i interesów konsumentów, w tym uczciwe sposoby prowadzenia handlu środkami spożywczymi z uwzględnieniem — w stosownych przypadkach — kwestii ochrony środowiska.

Do powyższych celów w niniejszym rozporządzeniu ustalone zostają:

- wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do użycia w i na środkach spożywczych, zamieszczony w załączniku I (zwany dalej „wykazem wspólnotowym”);
- warunki stosowania środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących w i na środkach spożywczych;
- przepisy w zakresie etykietowania środków aromatyzujących.

#### Artykuł 2

##### Zakres zastosowania

1. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do:

- środków aromatyzujących stosowanych lub przeznaczonych do stosowania w i na środkach spożywczych, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych przepisów zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003;
- składników żywności o właściwościach aromatyzujących;
- środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących;
- materiałów źródłowych środków aromatyzujących lub materiałów źródłowych składników żywności o właściwościach aromatyzujących.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- substancji o smaku wyłącznie słodkim, kwaśnym lub słonym;
- surowych środków spożywczych;
- jednoskładnikowych środków spożywczych ani mieszanek przypraw lub ziół, mieszanek herbat ani mieszanek naparów jako takich, pod warunkiem że nie zostały one użyte jako składniki żywności.

#### Artykuł 3

##### Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje sformułowane w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002 oraz nr 1829/2003.

2. Na użytek niniejszego rozporządzenia stosuje się również następujące definicje:

- „środki aromatyzujące” to produkty:
  - nieprzeznaczone jako takie do spożycia, dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu lub smaku;
  - wytworzone z produktów lub zawierające produkty z następujących kategorii: substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, prekursorzy środków aromatyzujących lub inne środki aromatyzujące albo ich mieszanki;
- „substancja aromatyczna” oznacza określoną substancję chemiczną o właściwościach aromatyzujących;
- „naturalna substancja aromatyczna” oznacza substancję aromatyczną otrzymaną w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, w stanie niezmienionym lub przetworzoną — do spożycia przez ludzi — z zastosowaniem co najmniej jednego tradycyjnego procesu przetwarzania żywności wymienionego w załączniku II. Naturalne substancje aromatyczne odpowiadają substancjom naturalnie obecnym i zidentyfikowanym w przyrodzie;
- „preparat aromatyczny” oznacza produkt inny niż substancja aromatyczna otrzymany z:
  - żywności w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, w stanie niezmienionym lub przetworzony — do spożycia przez ludzi — z zastosowaniem co najmniej jednego tradycyjnego procesu przetwarzania żywności wymienionego w załączniku II;
  - lub
  - materiału pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego innego niż żywność, w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, przy czym materiał jest stosowany bezpośrednio lub jest przygotowany z zastosowaniem co najmniej jednego tradycyjnego procesu przetwarzania żywności wymienionego w załączniku II;
- „środek aromatyzujący z przetworzenia termicznego” oznacza produkt otrzymany w wyniku obróbki cieplnej z mieszanki składników, które niekoniecznie odznaczają się właściwościami aromatyzującymi i z których co najmniej jeden zawiera azot aminowy, a inny jest cukrem redukującym; składnikami do wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego mogą być:
  - żywność;
  - lub
  - materiał źródłowy inny niż żywność;
- „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych kondensatów dymu wędzarniczego, początkowych frakcji smołowych lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego zdefiniowanych w art. 3 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;

g) „prekursor środka aromatyzującego” oznacza produkt niekoniecznie odznaczający się właściwościami aromatyzującymi, celowo dodawany do środków spożywczych wyłącznie dla wytworzenia aromatu przez złamanie innych składników żywności lub reakcję z tymi składnikami w trakcie przetwarzania żywności; można go otrzymywać z:

(i) żywności;

lub

(ii) materiału źródłowego innego niż żywność;

h) „inny środek aromatyzujący” oznacza środek aromatyzujący dodany lub przeznaczony do dodania do środków spożywczych w celu nadania im aromatu lub smaku i niepodlegający definicjom wymienionym w lit. b)–g);

i) „składnik żywności o właściwościach aromatyzujących” oznacza składnik żywności inny niż środki aromatyzujące, który można dodać do środków spożywczych przede wszystkim w celu nadania im aromatu lub zmiany ich aromatu i który znacznie przyczynia się do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych;

j) „materiał źródłowy” to materiał pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących; może to być:

(i) żywność;

lub

(ii) materiał źródłowy inny niż żywność;

k) „odpowiedni proces fizyczny” oznacza proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego i w którym między innymi nie stosuje się tlenu singletowego, ozonu, katalizatorów nieorganicznych, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych ani promieniowania ultrafioletowego.

3. Do celów definicji wymienionych w ust. 2 lit. d), e), g) i j) materiały źródłowe, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, na użytek niniejszego rozporządzenia uważa się za żywność.

4. W skład środków aromatyzujących mogą wchodzić dodatki do żywności dozwolone rozporządzeniem (WE) nr .../2008 (\*) lub inne składniki żywności dodane w celach technologicznych.

## ROZDZIAŁ II

### WARUNKI STOSOWANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH, SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI O WŁAŚCIWOŚCIACH AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH

#### Artykuł 4

#### Ogólne warunki stosowania środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących

W i na środkach spożywczych można stosować wyłącznie takie środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących, które spełniają następujące warunki:

(\*) Strona 10 niniejszego Dziennika Urzędowego.

a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi nie zagrażają zdrowiu konsumentów; oraz

b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

#### Artykuł 5

#### Zakaz stosowania środków aromatyzujących lub żywności niezgodnych ze stosownymi przepisami

Nie można wprowadzać do obrotu środków aromatyzujących ani środków spożywczych, w których znajdują się środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących, jeżeli ich stosowanie jest niezgodne z niniejszym rozporządzeniem.

#### Artykuł 6

#### Obecność niektórych substancji

1. Do środków spożywczych nie dodaje się substancji wymienionych w załączniku III część A.

2. Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) nr 1576/89 najwyższy dopuszczalny poziom zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących lub w składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących nie może zostać przekroczony w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w załączniku III część B w wyniku użycia w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących. Najwyższy dopuszczalny poziom substancji wymienionych w załączniku III ma zastosowanie do środków spożywczych w formie, w której są wprowadzane do obrotu, chyba że określono inaczej. W drodze odstępstwa od tej zasady w przypadku środków spożywczych suszonych lub zagęszczonych, których konsystencję należy zmienić przez dodanie do nich wody, najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do środków spożywczych o konsystencji zmienionej zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, przy czym uwzględnia się minimalny współczynnik rozcieńczenia.

3. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 2 można przyjmować zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2, w stosownych przypadkach kierując się opinią Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwanego dalej „urzędem”).

#### Artykuł 7

#### Stosowanie niektórych materiałów źródłowych

1. Do wytwarzania środków aromatyzujących ani składników żywności o właściwościach aromatyzujących nie używa się materiałów źródłowych wymienionych w załączniku IV część A.

2. Środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytworzone z materiałów źródłowych wymienionych w załączniku IV część B mogą być stosowane wyłącznie na warunkach określonych w tym załączniku.

#### Artykuł 8

### Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących nieobjęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

1. Niżej wymienione środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących można stosować w lub na środkach spożywczych bez konieczności oceny i zatwierdzenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że odpowiadają one przepisom art. 4:

- a) preparaty aromatyczne, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (i);
- b) środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (i) i które spełniają warunki dotyczące wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz warunki dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia termicznego, określone w załączniku V;
- c) prekursorzy środka aromatyzującego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (i);
- d) składniki żywności o właściwościach aromatyzujących.

2. Niezależnie od przepisów ust. 1, jeżeli Komisja, państwo członkowskie lub urząd podają w wątpliwość bezpieczeństwo środka aromatyzującego lub składnika żywności o właściwościach aromatyzujących, o którym mowa w ust. 1, urząd dokonuje oceny ryzyka w stosunku do danego środka aromatyzującego lub składnika żywności o właściwościach aromatyzujących. Następnie stosuje się odpowiednio art. 4 do 6 rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*). W razie konieczności Komisja na podstawie opinii urzędu, zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której to procedurze mowa w art. 21 ust. 3, podejmuje środki, które mają służyć zmianie innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia, m.in. przez jego uzupełnienie. Środki takie określa się odpowiednio w załącznikach III, IV lub V. W przypadku niezmiernie pilnego charakteru sprawy Komisja może zastosować procedurę nadzwyczajną, o której mowa w art. 21 ust. 4.

#### ROZDZIAŁ III

### WSPÓLNOTOWY WYKAZ ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH ZATWIERDZONYCH DO STOSOWANIA W LUB NA ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

#### Artykuł 9

### Środki aromatyzujące i materiały źródłowe objęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

Przepisy niniejszego rozdziału mają zastosowanie do:

- a) substancji aromatycznych;
- b) preparatów aromatycznych, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (ii);

(\*) Strona 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.

c) środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, które otrzymano w wyniku ogrzewania składników podlegających częściowo lub całkowicie przepisom art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (ii) lub które nie spełniają zawartych w załączniku V warunków dotyczących wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego lub warunków dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych substancji niepożądanych;

d) prekursorów środka aromatyzującego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (ii);

e) innych środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. h);

f) materiałów źródłowych innych niż żywność, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. j) pkt (ii).

#### Artykuł 10

### Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych

Spośród środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, o których mowa w art. 9, wprowadzać do obrotu i stosować w lub na środkach spożywczych można wyłącznie te, które zostały wymienione w wykazie wspólnotowym, w stosownych przypadkach na warunkach określonych w tym wykazie.

#### Artykuł 11

### Umieszczenie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych w wykazie wspólnotowym

1. Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy można umieścić w wykazie wspólnotowym zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr .../2008 (\*) tylko wtedy, gdy spełnia on warunki określone w art. 4 niniejszego rozporządzenia.

2. Przy wpisywaniu środka aromatyzującego lub materiału źródłowego do wykazu wspólnotowego należy wyszczególnić:

- a) oznaczenie zatwierdzonego środka aromatyzującego lub materiału źródłowego;
- b) w razie konieczności dopuszczalne warunki użycia danego środka aromatyzującego.

3. Zmian w wykazie wspólnotowym dokonuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu (WE) nr .../2008 (\*).

#### Artykuł 12

### Środki aromatyzujące lub materiały źródłowe objęte rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 można umieścić zgodnie z niniejszym rozporządzeniem w wykazie wspólnotowym zawartym w załączniku I wyłącznie wtedy, gdy jest objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

## Artykuł 13

**Decyzje w sprawie wykładni**

W razie konieczności podejmuje się — zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2 — decyzję o tym:

- a) czy dana substancja lub mieszanka substancji, surowiec lub rodzaj środka spożywczego należą do kategorii wymienionych w art. 2 ust. 1;
- b) do której z konkretnych kategorii określonych w art. 3 ust. 2 lit. b)–j) należy dana substancja;
- c) czy określony produkt należy do kategorii środków spożywczych lub jest środkiem spożywczym, o których mowa w załączniku I lub załączniku III część B.

## ROZDZIAŁ IV

## ETYKIETOWANIE

## Artykuł 14

**Etykietowanie środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu**

1. Środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie z etykietą, o której mowa w art. 15 i 16, a ich oznakowanie musi być łatwo dostrzegalne, czytelne i nieusuwalne. Informacje, o których mowa w art. 15, muszą być sformułowane w sposób łatwo zrozumiały dla nabywców.

2. Państwo członkowskie, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu, może zgodnie z postanowieniami Traktatu zastrzec, że na jego terytorium informacje, o których mowa w art. 15, są podawane w jednym z języków oficjalnych Wspólnoty lub w większej ich liczbie, zależnie od decyzji tego państwa. Nie wyklucza to możliwości podawania takich informacji w kilku językach.

## Artykuł 15

**Ogólne wymogi w zakresie etykietowania środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu**

1. Jeżeli środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu sprzedaje się osobno lub zmieszane ze sobą lub z innymi składnikami żywności lub z innymi substancjami dodanymi zgodnie z art. 3 ust. 4, na ich opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się następujące informacje:

- a) opis handlowy: określenie „środek aromatyzujący” lub bardziej szczegółową nazwę lub opis środka aromatyzującego;
- b) adnotacje „do żywności” lub „ograniczone stosowanie w żywności” lub bardziej szczegółowy opis przewidywanego zastosowania w żywności;
- c) w razie konieczności specjalne warunki przechowywania lub stosowania;

- d) numer partii lub serii;
- e) wykaz według wagi w porządku malejącym:
  - (i) rodzajów zawartych środków aromatyzujących; oraz
  - (ii) nazw wszystkich innych substancji lub surowców zawartych w danym produkcie lub w stosownych przypadkach ich numer E;
- f) nazwisko lub nazwę firmowy i adres producenta, podmiotu pakującego lub sprzedawcy;
- g) maksymalną ilość każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniom ilościowym w środkach spożywczych lub odpowiednie informacje, sformułowane w jasny i zrozumiały sposób, umożliwiające nabywcy przestrzeganie przepisów niniejszego rozporządzenia lub innych odpowiednich przepisów wspólnotowych;
- h) masę netto;
- i) datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
- j) w stosownych przypadkach, przy wskazywaniu składników zawartych w środkach spożywczych, informacje o środku aromatyzującym lub innych substancjach, o których mowa w niniejszym artykule i które zostały wymienione w załączniku III a do dyrektywy 2000/13/WE.

2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1 informacje wymagane na mocy lit. e) i g) tego ustępu wystarczy podać tylko w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki i dostarczanych przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem że określenie „nieprzeznaczone do sprzedaży detalicznej” umieszcza się w łatwo widocznym miejscu na opakowaniu lub pojemniku odnośnego produktu.

3. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1, jeżeli środki aromatyzujące dostarcza się w dużych zbiornikach, wszystkie informacje wystarczy podać tylko w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki i dostarczanych wraz z dostawą.

## Artykuł 16

**Szczególne wymogi dotyczące posługiwania się określeniem „naturalny”**

1. Jeżeli określenia „naturalny” używa się do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 15 ust. 1 lit. a), zastosowanie mają przepisy ust. 2–6.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne lub naturalne substancje aromatyczne.

3. Określenia „naturalna substancja aromatyczna” lub „naturalne substancje aromatyczne” można używać wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera tylko naturalne substancje aromatyczne.



4. Określenia „naturalny” można używać wraz z odniesieniem do środka spożywczego, kategorii środka spożywczego lub roślinnego lub zwierzęcego źródła środka aromatyzującego wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący otrzymano w całości lub w co najmniej 95 % w/w ze wskazanego materiału źródłowego. Część składnika aromatyzującego wynosząca maksymalnie 5 % (w/w) uzyskana z innych materiałów źródłowych nie może odtwarzać aromatu wskazanego materiału źródłowego.

Opis otrzymuje brzmienie: „naturalny aromat (środek(-ki) spożywczy(-e) lub kategoria żywności, lub źródło(-a))”.

5. Określenia „naturalny aromat (środek(-ki) spożywczy(-e) lub kategoria żywności, lub źródło(-a)) z innymi naturalnymi aromatami” można używać wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i gdy aromat tego materiału jest łatwo rozpoznawalny.

6. Określenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych i gdy odniesienie do materiałów źródłowych nie odzwierciedlałoby ich aromatu ani smaku.

#### Artykuł 17

### Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, dyrektywy Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy<sup>(1)</sup> i rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 środki aromatyzujące sprzedawane osobno lub zmieszane ze sobą lub z innymi składnikami żywności, lub z innymi dodanymi substancjami przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniu znajduje się oznaczenie „do żywności” lub „ograniczone stosowanie w żywności” lub bardziej szczegółowy opis przewidywanego zastosowania w żywności; oznaczenia muszą być łatwo dostrzegalne, czytelne i nieusuwalne.

2. Jeżeli określenia „naturalny” używa się do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 15 ust. 1 lit. a), zastosowanie ma art. 16.

#### Artykuł 18

### Inne wymogi dotyczące etykietowania

Art. 14–17 stosuje się bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych lub obszerniejszych przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych dotyczących miar i wag albo mających zastosowanie do prezentacji, klasyfikacji, pakowania i etykietowania substancji i preparatów niebezpiecznych lub ich transportu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 21. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/111/EWG (Dz.U. L 65 z 11.3.1992, str. 32).

## ROZDZIAŁ V

### PRZEPISY PROCEDURALNE I WDRAŻANIE

#### Artykuł 19

### Przedkładanie sprawozdań przez podmioty gospodarcze z sektora spożywczego

1. Producent lub użytkownik substancji aromatycznej lub ich przedstawiciele na wniosek Komisji informują ją o ilości substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie w okresie 12 miesięcy oraz o poziomach stosowania tych substancji w poszczególnych kategoriach środków spożywczych we Wspólnocie. Komisja udostępnia te informacje państwu członkowskiemu.

2. W odpowiednich przypadkach, jeżeli środek aromatyzujący został już zatwierdzony na mocy niniejszego rozporządzenia, ale jest przygotowywany przy użyciu metod produkcji lub materiałów wyjściowych różniących się znacznie od tych, które były przedmiotem analizy ryzyka przeprowadzonej przez urząd, wtedy przed wprowadzeniem do obrotu tego środka aromatyzującego producent lub użytkownik dostarcza Komisji niezbędnych danych, które umożliwią urzędowi dokonanie oceny środka aromatyzującego w kontekście zmodyfikowanej metody produkcji lub zmienionych właściwości.

3. Producent lub użytkownik środków aromatyzujących lub materiałów źródłowych niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które mogłyby wpłynąć na ocenę bezpieczeństwa środka aromatyzującego lub materiału źródłowego.

4. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2.

#### Artykuł 20

### Monitorowanie i przedkładanie sprawozdań przez państwa członkowskie

1. Państwa członkowskie ustanawiają systemy monitorowania spożycia i stosowania środków aromatyzujących przedstawionych w wykazie wspólnotowym oraz spożycia substancji wymienionych w załączniku III, stosując podejście oparte na ocenie ryzyka, a uzyskane wyniki przekazują ze stosowną częstotliwością Komisji i urzędowi.

2. Do dnia ... (\*) przyjmuje się po konsultacji z urzędem i zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2, wspólną metodę gromadzenia przez państwa członkowskie informacji o spożyciu i stosowaniu środków aromatyzujących przedstawionych w wykazie wspólnotowym oraz substancji wymienionych w załączniku III.

(\*) Dwa lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## Artykuł 21

**Komitet**

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt.

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE wynosi trzy miesiące.

3. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5a ust. 1–4 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

4. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5a ust. 1, 2, 4 i 6 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

## Artykuł 22

**Zmiany załączników II–V**

Zmiany załączników II–V do niniejszego rozporządzenia odzwierciedlające postęp naukowy i techniczny i mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której to procedurze mowa w art. 21 ust. 3, w stosownych przypadkach po zasięgnięciu opinii urzędu.

W przypadku niezmiernie pilnego charakteru sprawy Komisja może zastosować procedurę nadzwyczajną, o której mowa w art. 21 ust. 4.

## Artykuł 23

**Wspólnotowe finansowanie zharmonizowanych strategii**

Podstawą prawną finansowania środków wynikających z niniejszego rozporządzenia jest art. 66 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

## ROZDZIAŁ VI

**PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE**

## Artykuł 24

**Uchylenia**

1. Niniejszym uchyla się dyrektywę 88/388/EWG, decyzję 88/389/EWG oraz dyrektywę 91/71/EWG z dniem ... (\*).

2. Rozporządzenie (WE) nr 2232/96 uchyla się z dniem zastosowania wykazu, o którym mowa w art. 2 ust. 2 tego rozporządzenia.

3. Odesłania do uchylonych aktów należy rozumieć jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

(\*) Dwa lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## Artykuł 25

**Wprowadzenie wykazu substancji aromatycznych do wspólnotowego wykazu środków aromatyzujących i materiałów źródłowych oraz system przejściowy**

1. Wspólnotowy wykaz ustanawia się przez zamieszczenie wykazu substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2232/96, w załączniku I do niniejszego rozporządzenia z chwilą jego przyjęcia.

2. Do czasu ustanowienia wspólnotowego wykazu ocena i zatwierdzanie substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2232/96, podlegają przepisom rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*\*).

W drodze odstępstwa od tej procedury, do takiej oceny i takiego zatwierdzenia nie mają zastosowania okresy sześć- ani dziewięćmiesięczne, o których mowa w art. 5 ust. 1 i art. 7 rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*\*).

3. Wszelkie stosowne środki przejściowe służące wprowadzeniu zmian do innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia, m.in. przez jego uzupełnienie, są przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której to procedurze mowa w art. 21 ust. 3.

## Artykuł 26

**Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1576/89**

W rozporządzeniu (EWG) nr 1576/89 wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 1 ust. 4 lit. m) wprowadza się następujące zmiany:

a) pkt 1 lit. a) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../2008 z dnia ... w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE (\*) lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz charakterystyczne cechy organoleptyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet jeżeli zdarza się, że są osłabione;

(\*) Dz.U. L ...”;

b) pkt 2 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„Napój można określić nazwą »gin«, jeżeli jest wytwarzany przez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*\*\*) lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia w sposób zapewniający dominację smaku jałowca;”;

(\*\*) Strona 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.

(\*\*\*) Niniejszego rozporządzenia.

c) pkt 2 lit. b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój można określić nazwą »gin destylowany«, jeżeli jest wytwarzany wyłącznie przez redestylowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o stosownej jakości i o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj. w aparaturze tradycyjnie używanej do ginu, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem że dominuje smak jałowca. Określenie »gin destylowany« można również stosować do mieszaniny produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu. Do aromatyzowania ginu destylowanego można używać również substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych określonych w lit. a). »London gin« jest rodzajem ginu destylowanego.”;

2) art. 1 ust. 4 lit. n) pkt 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Dodatkowo można stosować inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*) lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem że smak kminku jest dominujący.”;

3) art. 1 ust. 4 lit. p) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*) lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”;

4) art. 1 ust. 4 lit. u) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój spirytusowy wytwarzany przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego środkiem aromatyzującym o cechach goździków lub cynamonu z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracji lub destylacji, redestylacji alkoholu z dodatkiem części wymienionych wyżej roślin, dodanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*) o cechach goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem połączenia tych metod.”;

5) art. 4 ust. 5 akapit pierwszy i drugi z wyjątkiem wykazów w lit. a) i b) otrzymuje brzmienie:

„Do przyrządzania napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem tych, które określono w art. 1

(\*) Niniejszego rozporządzenia.

ust. 4 lit. m), n) i p), można używać wyłącznie naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. c) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*). Stosowanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*) jest jednak dozwolone w likierach z wyjątkiem likierów, które wymieniono poniżej.”.

#### Artykuł 27

#### Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1601/91

W art. 2 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

1) lit. a) tiret trzecie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../2008 z dnia ... w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE (\*\*), lub

(\*\*) Dz.U. L ...”;

2) lit. b) tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*), lub”;

3) lit. c) tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*) lub”.

#### Artykuł 28

#### Zmiana rozporządzenia (WE) nr 2232/96

Art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2232/96 otrzymuje brzmienie:

„1. Wykaz substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 7, najpóźniej do dnia 31 grudnia 2008 r.”.

## Artykuł 29

**Zmiana dyrektywy 2000/13/WE**

Załącznik III do dyrektywy 2000/13/WE otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK III

**NAZWY ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW**

1. Bez uszczerbku dla pkt 2 środki aromatyzujące oznaczają się określeniami
  - »środki aromatyzujące« lub bardziej szczegółową nazwą lub opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), c), d), e), f), g) i h) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../2008 z dnia ... w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE (\*),
  - »środki aromatyzujące dymu wędzarniczego«, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*) (rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących) i nadaje żywności aromat dymu wędzarniczego.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli,

W imieniu Parlamentu Europejskiego  
Przewodniczący

W imieniu Rady  
Przewodniczący

2. Stosowanie określenia »naturalny« do opisu środków aromatyzujących jest zgodne z art. 16 rozporządzenia (WE) nr .../2008 (\*).

(\*) Dz.U. L ...”.

## Artykuł 30

**Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia ... (\*).

Art. 10, 26 i 27 mają zastosowanie od dnia zastosowania wspólnotowego wykazu.

Art. 22 ma zastosowanie od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia. Środki spożywcze, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu lub były etykietowane ... (\*), ale które nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia, mogą być przedmiotem obrotu do upływu ich daty minimalnej trwałości lub przydatności do użycia.

(\*) Dwa lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## ZAŁĄCZNIK I

## WSPÓLNOTOWY WYKAZ ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH ZATWIERDZONYCH DO STOSOWANIA W I NA ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

## ZAŁĄCZNIK II

## WYKAZ TRADYCYJNYCH PROCESÓW PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI

Siekanie	Powlekanie
Podgrzewanie, gotowanie, pieczenie, smażenie (w temperaturze do 240 °C przy ciśnieniu atmosferycznym) i gotowanie pod ciśnieniem (w temperaturze do 120 °C)	Schładzanie
Krojenie	Destylacja/rektyfikacja
Suszenie	Emulgowanie
Odparowywanie	Ekstrakcja, w tym ekstrakcja rozpuszczalnikami, zgodnie z dyrektywą 88/344/EWG
Fermentacja	Filtracja
Mielenie	
Zaparzanie	Macerowanie
Procesy mikrobiologiczne	Mieszanie
Obieranie	Perkolacja
Tłoczenie	Chłodzenie/zamrażanie
Prażenie/pieczenie na ruszcie	Wyciskanie
Moczenie	

## ZAŁĄCZNIK III

## OBECNOŚĆ NIEKTÓRYCH SUBSTANCJI

CZEŚĆ A: Substancje, których nie dodaje się do środków spożywczych

Kwas agarycynowy

Aloina

Kapsaicyna

1,2 benzopiron, kumaryna

Hyperycyna

$\beta$ -Azaron

1-allilo-4-metoksybenzen, estragol

Kwas cyjanowodorowy

Mentofuran

4-allilo-1,2-dimetoksybenzen, metyloeuogenol

Pulegon

Kwasyna

1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol

Teukryna A

Tujony ( $\alpha$  i  $\beta$ )

CZEŚĆ B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji — naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących — w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych gotowych do spożycia, do których dodano środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących.

Najwyższe dopuszczalne poziomy nie mają zastosowania do wieloskładnikowych środków spożywczych, które są przygotowywane i spożywane w tym samym miejscu, do których nie dodano środków aromatyzujących i których składnikami o właściwościach aromatyzujących są wyłącznie zioła i przyprawy.

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym limituje się poziom danej substancji	Najwyższy dopuszczalny poziom mg/kg
$\beta$ -Azaron	Napoje alkoholowe	1,0
1-allilo-4-metoksybenzen, estragol	Przetwory mleczne	50
	Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion	50
	Produkty rybne	50
	Napoje bezalkoholowe	10
Kwas cyjanowodorowy	Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty	50
	Owoce pestkowe w puszcze	5
	Napoje alkoholowe	35
Mentofuran	Słodycze miętowe z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	500
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech	3 000
	Guma do żucia	1 000
	Miętowe napoje alkoholowe	200
4-allilo-1,2-dimetoksybenzen, metyloeuogenol	Przetwory mleczne	20
	Produkty i wyroby mięsne, w tym z drobiu i dziczyzny	15
	Produkty i wyroby rybne	10
	Zupy i sosy	60
	Przekąski gotowe do spożycia	20
	Napoje bezalkoholowe	1

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym limituje się poziom danej substancji	Najwyższy dopuszczalny poziom mg/kg
Pulegon	Słodczyce miętowe z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	250
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech	2 000
	Guma do żucia	350
	Miętowe napoje bezalkoholowe	20
	Miętowe napoje alkoholowe	100
Kwasyna	Napoje bezalkoholowe	0,5
	Wyroby piekarnicze	1
	Napoje alkoholowe	1,5
1-allilo-3,4-metylenodiodksybenzen, safrol	Produkty i wyroby mięsne, w tym z drobiu i dziczyzny	15
	Produkty i wyroby rybne	15
	Zupy i sosy	25
	Napoje bezalkoholowe	1
Teukryna A	Gorzkie napoje spirytusowe lub bitter <sup>(1)</sup>	5
	Likiery <sup>(2)</sup> o gorzkim smaku	5
	Inne napoje alkoholowe	2
Tujony ( $\alpha$ i $\beta$ )	Napoje alkoholowe z wyjątkiem wytwarzanych z gatunków <i>Artemisia</i>	10
	Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków <i>Artemisia</i>	35
	Napoje bezalkoholowe wytwarzane z gatunków <i>Artemisia</i>	0,5
Kumaryna	Tradycyjne lub sezonowe wyroby piekarnicze, na których etykietce wymieniony jest cynamon	50
	Płatki śniadaniowe, w tym muesli	20
	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie z wyjątkiem tradycyjnych lub sezonowych wyrobów piekarniczych, na których etykietce wymieniony jest cynamon	15
	Desery	5

<sup>(1)</sup> Zdefiniowane w art.1 ust.4 lit. p) rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

<sup>(2)</sup> Zdefiniowane w art.1 ust.4 lit. r) rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

## ZAŁĄCZNIK IV

**WYKAZ MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH, KTÓRYCH STOSOWANIE DO WYTWARZANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI O WŁAŚCIWOŚCIACH AROMATYZUJĄCYCH PODLEGA OGRANICZENIOM**

CZĘŚĆ A: Materiały źródłowe, których nie stosuje się do wytwarzania środków aromatyzujących ani składników żywności o właściwościach aromatyzujących

Materiał źródłowy	
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa
<i>Acorus calamus</i> L. — Tetraploid	Tetraploid tataraku zwyczajnego

CZĘŚĆ B: Warunki, zgodnie z którymi stosuje się środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytwarzane z niektórych materiałów źródłowych

Materiał źródłowy		Warunki stosowania
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa	
<i>Quassia amara</i> L. i <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Gorzknia właściwa	Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytwarzane z tego materiału źródłowego mogą być stosowane wyłącznie do produkcji napojów i wyrobów piekarniczych
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz lub <i>Fomes officinalis</i>	Pniarek lekarski (modrzewnik lekarski)	Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytwarzane z tego materiału źródłowego mogą być stosowane wyłącznie do produkcji napojów alkoholowych
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Dziurawiec zwyczajny	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Ożanka właściwa	



## ZAŁĄCZNIK V

**WARUNKI WYTWARZANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH Z PRZETWORZENIA TERMICZNEGO  
ORAZ NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE POZIOMY NIEKTÓRYCH SUBSTANCJI W ŚRODKACH AROMATYZUJĄCYCH Z PRZETWORZENIA TERMICZNEGO**

CZĘŚĆ A: Warunki wytwarzania:

- a) Temperatura produktów podczas przetwarzania nie może przekraczać 180 °C;
- b) Czas trwania obróbki cieplnej w temperaturze 180 °C nie może przekraczać 15 minut, natomiast w przypadku niższych temperatur może być odpowiednio dłuższy, tj. każdorazowo w przypadku obniżenia temperatury o 10 °C można podwoić czas ogrzewania, przy czym maksymalny czas trwania procesu wynosi 12 godzin;
- c) Wartość pH podczas przetwarzania nie może przekraczać 8,0.

CZĘŚĆ B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji

Substancja	Najwyższe dopuszczalne poziomy µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetyloimidazo [4,5-f] chinoksalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metylo-6-fenyloimidazo [4,5-b] pirydyna (PhIP)	50

**PROJEKT UZASADNIENIA RADY****I. WPROWADZENIE**

W dniu 28 lipca 2006 r. Komisja przyjęła wniosek dotyczący rozporządzenia w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w środkach spożywczych<sup>(1)</sup>. Podstawą wniosku jest art. 95 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską.

Parlament Europejski przyjął swoją opinię w pierwszym czytaniu w dniu 10 lipca 2007 r.<sup>(2)</sup>

Po wydaniu przez Parlament Europejski opinii w pierwszym czytaniu, Komisja w dniu 24 października 2007 r. przedłożyła zmieniony wniosek<sup>(3)</sup>.

W dniu 10 marca 2008 r. Rada przyjęła wspólne stanowisko zgodnie z art. 251 ust. 2 Traktatu.

W swoich pracach Rada uwzględniła także opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego przyjętą w dniu 25 kwietnia 2007 r.<sup>(4)</sup>

**II. CEL PROPONOWANEGO ROZPORZĄDZENIA**

Proponowane rozporządzenie, będące jednym z czterech wniosków mających służyć aktualizacji wspólnotowych przepisów o środkach ulepszających żywność, ma za zadanie uaktualnić wspólnotowe zasady dotyczące środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, uwzględniając postęp techniczny i naukowy w tej dziedzinie<sup>(5)</sup>, jak również zmiany w prawodawstwie Wspólnoty Europejskiej, w szczególności nowe prawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa żywności<sup>(6)</sup>.

Proponowane rozporządzenie ustanawia wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do użycia, jak również zasady dotyczące etykietowania środków aromatyzujących.

Proponowane rozporządzenie ma na celu zapewnienie prawidłowego funkcjonowania rynku wewnętrznego, w tym sprawiedliwych praktyk w handlu żywnością, oraz wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego, interesów konsumentów, a także ochrony środowiska.

**III. ANALIZA WSPÓLNEGO STANOWISKA<sup>(7)</sup>****1. Uwagi wstępne**

Wspólne stanowisko odzwierciedla wyniki analizy wniosku Komisji dokonanej przez Radę. Rada wprowadziła do tekstu pewne zmiany — dla niektórych z nich podstawą były poprawki zaproponowane przez Parlament Europejski. Z własnej inicjatywy Rada wprowadziła niektóre z poprawek Parlamentu Europejskiego do każdego z trzech wniosków dotyczących poszczególnych sektorów, co ma posłużyć zharmonizowaniu przepisów tych wniosków. Zmiany wprowadzone przez Radę można podsumować w następujący sposób:

<sup>(1)</sup> COM(2006) 427 wersja ostateczna.

<sup>(2)</sup> Dok. 11639/07 CODEC 775.

<sup>(3)</sup> COM(2007) 671 wersja ostateczna.

<sup>(4)</sup> Dz.U. C 168 z 20.7.2007, str. 29.

<sup>(5)</sup> Dyrektywa Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji (Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 61. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1)) zostanie zastąpiona.

<sup>(6)</sup> Zatwierdzone rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1642/2003 (Dz.U. L 245 z 29.9.2003, str. 4)).

<sup>(7)</sup> Oprócz zmian wprowadzonych już przez Radę, ze względu na wejście w życie w dniu 20 lutego 2008 r. rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (Dz.U. L 39 z 13.2.2008).

— Wybór jednej podstawy prawnej: Artykuł 95 Traktatu

Zgodnie z ugruntowanym orzecznictwem <sup>(1)</sup> wybierając podstawę prawną aktu prawnego, należy mieć na uwadze jego cel i treść. W przypadku, gdy analiza wspólnotowego aktu prawnego wykaże, że ma on dwa cele lub dwie części składowe, a jeden z tych aspektów można zidentyfikować jako główny lub przeważający, podczas gdy drugi ma jedynie charakter pomocniczy, wówczas ten akt prawny powinien mieć jedną podstawę prawną, tj. tę podstawę, która wymagana jest z racji głównego lub przeważającego celu lub takiej części składowej <sup>(2)</sup>. W omawianym przypadku Rada uznała, że zagadnienia rolnicze zawarte we wniosku mają jedynie charakter pomocniczy, natomiast głównym lub przeważającym celem lub taką częścią składową jest rynek wewnętrzny i w związku z tym postanowiła — zgodnie z orzecznictwem Europejskiego Trybunału Sprawiedliwości — utrzymać art. 95 jako jedyną podstawę prawną.

— „Wprowadzanie konsumentów w błąd” (zgodnie z poprawką 1, część druga)

W motywie 7 Rada dodała elementy, które uzupełniają pojęcie wprowadzania konsumentów w błąd.

— Ochrona środowiska

Rada uznała, że przy wydawaniu zezwolenia na stosowanie środków aromatyzujących należy uwzględniać nie tylko dowody naukowe, ale również inne istotne czynniki, takie jak ochrona środowiska. Rada dodała również odniesienie do ochrony środowiska do celów przedmiotowego rozporządzenia.

— Wyjaśnienie zakresu stosowania i definicji (zgodnie z poprawką 8)

Rada wyjaśniła, że aromaty dymu wędzarniczego nie są całkowicie wyłączone z zakresu stosowania proponowanego rozporządzenia. Opowiedziała się za komplementarnym stosowaniem dwóch rozporządzeń, tj. przedmiotowe rozporządzenie miałyby zastosowanie w przypadku braku bardziej szczegółowych przepisów w rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003 w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego <sup>(3)</sup>.

Ponadto zostało wyjaśnione, że rozporządzenie nie będzie miało zastosowania do mieszanek ziół lub przypraw, mieszanek herbat i mieszanek do naparów, o ile nie będą one stosowane jako składniki żywności (zgodnie z poprawką 45).

Wyjaśnienie art. 2 ust. 2 można znaleźć w motywie 6.

Rada zwróciła szczególną uwagę na dokładność definicji i ich spójność z innymi przepisami wspólnotowymi. Wyjaśnień dokonano zgodnie z poprawką 12 i 14. Termin „środek aromatyzujący gdziekolwiek niesklasyfikowany” w poprawce 13 ma takie samo znaczenie, jak użyte przez Komisję sformułowanie „inny środek aromatyzujący” oznaczające środek aromatyzujący niezdefiniowany w art. 3 lit. b) do g). Rada opowiada się za tym ostatnim określeniem, które w kontekście art. 3 jest jaśniejsze.

— Wprowadzenie procedury komitetu regulacyjnego połączonej z kontrolą (zgodnie z poprawkami 24, 33, 34, 35)

Rada dostosowała wniosek do nowych przepisów w zakresie procedury komitetowej, zgodnie z którymi do przyjmowania środków służących uzupełnieniu rozporządzenia o nowe elementy wymagane jest zastosowanie procedury regulacyjnej połączonej z kontrolą.

Rada wprowadziła również procedurę nadzwyczajną, aby umożliwić Komisji wprowadzanie zmian — ze względu na niezmiernie pilny charakter sprawy — w ograniczeniach stosowania środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących, które nie wymagają zezwolenia, oraz, jeśli jest to konieczne, zmian do załączników II–V.

<sup>(1)</sup> Zob. sprawa C-45/86 *Komisja przeciwko Radzie* (1987) Rec. str. 1493, pkt 11; sprawa C-300/89 *Komisja przeciwko Radzie (dwutlenek tytanu)* (1991) Rec. str. I-2867, pkt 10; sprawa C-268/94 *Portugalia przeciwko Radzie* (1996) Rec. str. I-6177, pkt 22; i sprawa C-176/03 *Komisja przeciwko Radzie* (2005) Rec. str. I-0000, pkt 45.

<sup>(2)</sup> Zob. sprawa C-36/98 *Hiszpania przeciwko Radzie* (2001) Rec. str. I-779, pkt 59; sprawa C-211/01 *Komisja przeciwko Radzie* (2003) Rec. str. I-8913, pkt 39; i sprawa C-338/01 *Komisja przeciwko Radzie* (2004) Rec. str. I-4829, pkt 55.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 309 z 18.10.2003, str. 1.

— *Decyzje w sprawie wykładni*

Rada zebrała wszystkie przepisy dotyczące decyzji w sprawie wykładni w jeden nowy artykuł; zastosowała do nich procedurę komitetu regulacyjnego z pominięciem kontroli ze względu na fakt, że przepisy te nie dodają nowych elementów do przedmiotowego rozporządzenia.

— *Zakaz wprowadzania do obrotu środków aromatyzujących, które nie są zgodne ze stosownymi przepisami, lub żywności zawierającej takie środki*

Mając na uwadze przejrzystość, pewność prawną i prawidłowe funkcjonowanie rynku, Rada dodała artykuł o zakazie wprowadzania do obrotu środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących niezgodnych ze stosownymi przepisami. Rozwiązanie to jest spójne z wnioskiem dotyczącym dodatków do żywności i wnioskiem dotyczącym enzymów spożywczych.

— *Stosowanie określenia „naturalny” środek aromatyzujący*

Aby chronić interesy konsumentów, Rada zgodziła się, że określenia „naturalny” można używać wyłącznie w odniesieniu do środka spożywczego, kategorii środka spożywczego lub roślinnego lub zwierzęcego źródła środka aromatyzującego wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący otrzymano w całości lub w co najmniej 95 % w/w ze wskazanego materiału źródłowego (zgodnie z poprawką 29).

Rada dodała jednak, że część składnika aromatyzującego wynosząca maksymalnie 5 % (w/w) uzyskana z innych materiałów źródłowych nie może odtwarzać aromatu wskazanego materiału źródłowego.

— *Wydawanie zezwolenia na stosowanie środków aromatyzujących objętych zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy<sup>(1)</sup> (zgodnie z poprawkami 41 i 42)*

Rada uzgodniła, że dwie procedury wydawania zezwoleń na stosowanie danych substancji (procedura dotycząca stosowania danej substancji jako środka aromatyzującego, a druga dotycząca modyfikacji genetycznych) mogą być prowadzone równolegle, co jest zgodne z powyższymi poprawkami. Rada dokonała pewnych zmian redakcyjnych w przepisie dotyczącym tej zasady w celu zapewnienia większej spójności tego przepisu z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

— *Etykietowanie*

Rada uprościła przepisy dotyczące etykietowania, zachowując rozróżnienie między wymogami w zakresie etykietowania produktów sprzedawanych między przedsiębiorcami, a wymogami w zakresie etykietowania produktów przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu. Pomimo że Rada zrehabilitowała rozdział dotyczący etykietowania inaczej niż zaproponował to Parlament Europejski, zasadnicza treść tego rozdziału jest zgodna z poprawkami 5, 29 i 30.

— *Środki przejściowe dotyczące produktów już wprowadzonych do obrotu (zgodnie z poprawką 39)*

Rada wprowadziła okres przejściowy, który wynosi dwa lata od daty wejścia w życie przedmiotowego rozporządzenia. Środki spożywcze, które w tym okresie przejściowym zgodnie z prawem zostały wprowadzone do obrotu lub były etykietowane, mogą być przedmiotem obrotu do dnia będącego datą ich minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia.

Komisja zaakceptowała wspólne stanowisko uzgodnione przez Radę.

## 2. **Poprawki Parlamentu Europejskiego**

W głosowaniu plenarnym w dniu 10 lipca 2007 r. Parlament Europejski przyjął 43 poprawki do wniosku. W swoim wspólnym stanowisku Rada uwzględniła w całości lub co do zasady 27 poprawek.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1.

### **Poprawki uwzględnione we wspólnym stanowisku**

Poza poprawkami wymienionymi w części pierwszej we wspólnym stanowisku uwzględniono w całości lub co do zasady także inne poprawki Parlamentu Europejskiego przyjęte w pierwszym czytaniu, dzięki którym tekst wniosku ma stać się bardziej przejrzysty lub zrozumiały — są to w szczególności poprawki: 4, 6, 7, 9, 12, 14, 31, 36, 41, 42

### **Poprawki, które nie zostały uwzględnione <sup>(1)</sup>**

Rada nie była w stanie uwzględnić wszystkich poprawek, ponieważ w niektórych przypadkach — jej zdaniem — nie wpłynęłyby one na przejrzystość tekstu (zob. poprawka 13 i 37) lub z powodów, które wyszczególniono poniżej:

- *Zasada ostrożności* (poprawki 2, 17 — motyw 13 i art. 4 lit. a))

Zasada ostrożności jest jedną z ogólnych zasad leżących u podstaw prawa żywnościowego <sup>(2)</sup>. Co za tym idzie, dotyczy ona przedmiotowego rozporządzenia i nie ma potrzeby umieszczenia specjalnego odwołania do tej zasady. Ponadto w ramach analizy ryzyka zasada ta może być uwzględniona tylko w kontekście zarządzania ryzykiem, nigdy zaś na etapie oceny ryzyka, jak to zaproponował Parlament Europejski.

- *Definicja odpowiedniego procesu fizycznego* (poprawka 15 — art. 3 ust. 2 lit. k))

Nie należy mylić tradycyjnych procesów przygotowywania żywności wymienionych w załączniku II z odpowiednim procesem fizycznym, który zdefiniowano w art. 3 ust. 2 lit. k).

- *Definicja „substancji aromatycznej”* (poprawka 49 — art. 3 ust. 2 lit. b))

W motywie 14 Rada wskazała w jakich procesach można wytworzyć substancję aromatyczną. Poprawka ograniczyłaby metody, które można zastosować.

- *Decyzje objęte procedurą komitetu regulacyjnego z pominięciem kontroli* (poprawki 11, 16, 23, 32 — art. 13 lit. a), art. 13 lit. b), art. 6 ust. 3, art. 20 ust. 2))

Decyzje określające, czy dana substancja objęta jest zakresem zastosowania przedmiotowego rozporządzenia (poprawka 11); zasady dotyczące wdrażania metod monitorowania załącznika IIIB (poprawka 23) i wspólnych metod monitorowania spożycia i stosowania środków aromatyzujących (poprawka 32) mają charakter interpretacyjny i nie uzupełniają rozporządzenia. Nie stosuje się zatem do nich procedury komitetu regulacyjnego połączonej z kontrolą.

- *Etykietowanie organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO)* (poprawki 27, 28, 38 — art. 15 ust. 1 lit. e) pkt (ii) oraz lit. g), art. 29 (2a nowy))

Zgodnie z motywem 24 środki aromatyzujące nadal podlegają przepisom dotyczącym etykietowania określonym w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2000/13/WE z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych <sup>(3)</sup> oraz w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz ich etykietowania (art. 12 i 13 tego ostatniego rozporządzenia). Rada nalegała na zachowanie spójności między rozporządzeniem o GMO, dyrektywą 2000/13/WE (dyrektywa o etykietowaniu) oraz niniejszym rozporządzeniem. W związku z tym Rada nie uwzględniła poprawek 27 i 38, ponieważ zostały one już objęte rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003. Poprawka 28 nie jest konieczna, ponieważ termin „inne odpowiednie przepisy wspólnotowe” w art. 15 ust. 1 lit. g) wspólnego stanowiska obejmuje również wspomniane powyżej rozporządzenie.

<sup>(1)</sup> Numeracja artykułów w tej części odnosi się do tekstu wspólnego stanowiska.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31, z 1.2.2002, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 575/2006 (Dz.U. L 100 z 8.4.2006, str. 34).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2007/68/WE (Dz.U. L 310 z 28.11.2007, str. 11).

Definicja ogólnego zakresu zastosowania, taka jak zaproponowana w poprawce 52 musiałaby być częścią rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, a nie proponowanego rozporządzenia.

— *Warunki stosowania* (poprawka 19 i 20 — art. 4 lit. ba nowa) i art. 4 lit. bb nowa))

Rada nie uwzględniła odniesienia do korzyści dla konsumentów oraz do potrzeby technologicznej jako ogólnych warunków stosowania środków aromatyzujących, ponieważ ich wdrożenie nie byłoby możliwe ze względu na potencjalne subiektywne interpretacje. Te dwa aspekty zostały już uwzględnione w definicji środków aromatyzujących, która stwierdza, że są one dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu lub smaku.

— *Etykietowanie*

Pomimo że Rada zrehabilitowała rozdział dotyczący etykietowania inaczej niż zaproponował to Parlament Europejski, zasadnicza treść tego rozdziału jest zgodna z niektórymi poprawkami odnoszącymi się do art. 14–18. Rada nie była jednak w stanie uwzględnić sugestii dotyczących etykietowania GMO, jak wyjaśniono powyżej (poprawka 27, 28, 38) oraz poprawka 26, która nie jest spójna z innymi wspólnotowymi aktami prawnymi i może być przyczyną powstawania barier w handlu. Poprawka 43 nie jest zgodna z duchem przepisów art. 16, który ma na celu zapewnianie konsumentom odpowiednich informacji i ochronę ich interesów.

— *Wejście w życie art. 10, 26, 27* (poprawka 44 — art. 30 ust. 2)

Poprawka 44 nie została uwzględniona, ponieważ art. 10, 26 i 27 można stosować dopiero po wejściu w życie wspólnotowego wykazu dozwolonych środków aromatyzujących i materiałów źródłowych. Ponadto datę wejścia w życie tego wykazu wspólnotowego można określić dopiero po jego przyjęciu w procedurze komitetowej połączonej z kontrolą w oczekiwaniu na wyniki oceny przeprowadzonej przez EFSA, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2232/96.

— *Obecność substancji toksycznych* (poprawka 21, 40, 46 — art. 6 ust. 2, załącznik IIIB, art. 6 ust. 2a nowy))

Substancje wymienione w załączniku III B do proponowanego rozporządzenia stanowią zagrożenie toksykologiczne, jak to zostało potwierdzone przez Komitet Naukowy ds. Żywności lub EFSA. Ponieważ wiadomo, że substancje te stanowią zagrożenie toksykologiczne, ich stosowanie musi być regulowane w oparciu o najnowsze dostępne informacje naukowe. Rada, stosując podejście oparte na ryzyku, przykłada dużą wagę do ustalenia w przedmiotowym rozporządzeniu najwyższych dopuszczalnych poziomów. Zdaniem Rady poprawki 21 i 40 stoją w sprzeczności z koniecznością zagwarantowania wysokiego stopnia ochrony zdrowia ludzkiego. Rada uznała, że ogólne wyłączenie zasugerowane w poprawce 46 w odniesieniu do stosowania załącznika IIIB do żywności wieloskładnikowej, do której dodano tylko zioła i przyprawy, jest zbyt szerokie i nie zagwarantowałoby wystarczającej ochrony konsumentom. Rada — zgodnie z zasadą proporcjonalności — jest zdania, że wyłączenie z maksymalnych poziomów ustalonych w załączniku IIIB jest uzasadnione w przypadku stosowania ziół i przypraw, pod warunkiem że są one stosowane w wieloskładnikowych produktach spożywczych, które są przygotowywane i spożywane w tym samym miejscu i w ten sposób wyłączenie takie nie będzie miało wpływu na handel transgraniczny.

#### IV. PODSUMOWANIE

Rada uważa, że we wspólnym stanowisku udało się uwzględnić w wyważony sposób obawy i interesy, zachowując jednocześnie cele rozporządzenia. Rada oczekuje konstruktywnej dyskusji z Parlamentem Europejskim w celu szybkiego przyjęcia rozporządzenia, zapewniającego wysoki poziom ochrony zdrowia ludzkiego i ochrony konsumentów.

---